

目次:

事務局よりお知らせ  
竹内 遼さん寄稿  
奈佐有子さん寄稿  
中村まり子さん寄稿  
青井睦さん寄稿  
芥川雅之さん寄稿  
日置道代さん寄稿  
ハバネロメルマガ会員募集  
会員様の宣伝コーナー開設  
ハバネロ質問コーナー開設  
篠ファームからの情報



## 事務局からのお知らせ

テレビの取材で篠ファームが取上げられ、ハバネロの栽培、出荷の様子、そして新しく販売される事になった京はばねろソースの工場の様子などを撮影されました。



工場ではきちんとした生産ラインで製造されており、清潔安全で職員の方々のテキパキとした動作が気持ちのいい生産現場でありました。ハバネロをペースト化する際も、防備服を着用、手袋をしている万全体制にもかかわらず、服の隙間に入ったちょっとのハバネロの汁でさえ、痛みで他への部位へ移らないようにと注意はするものの、目に見えない一瞬では分からない物体に悩まされていらっしやるようでした。

今回の、釜で調理される際のハバネロもメガネは特別仕様、マスクも活性炭入りの別注品だと聞きました。実際遠くで視察している私達も一斉に咳き込み、くしゃみが止まらないなどハバネロの危険度がよく分かる取材でありました。



## バングラディッシュからの頼り

### 「バングラデシュ唐辛子紀行」が発売！

7年間のバングラデシュ生活の面白話をジョロキア加工物語に挿入し、お読みいただけたらジョロキア加工事業の始まりから現在まで、そしてバングラデシュのことがすべて分かります。昨年から本の出版を公言していたにもかかわらずなかなか完成せず、校正に校正を重ねること10回、やっと出版に至りました。

ここハバネロ友の会でも記事をいくつか掲載させていただいておりましたので、ご興味のある方は是非お読みください。アマゾンでご購入いただけます。

著者：竹内 僚  
出版社：一粒書房  
ページ数：220  
価格：1365円  
発行日：8月中

\*本を読まれた後に「りょう君のジョロキア」をお使いいただくと、より一層味に深みが増すことと思います。

泣き叫ぶ従業員  
出て行かなきゃただで済まないと、  
連日の脅迫

パートナーの現金100万円  
持ち逃げ、そして泥沼の戦い

# バングラデシュ唐辛子紀行

世界一痛いジョロキア加工奮闘物語

恐怖の母親集団  
催涙弾の原料300キロを  
地上五階から撒き散らした！

サイクロンで苗が全滅  
そして工場再起不能！

## 奈佐有子さんのメキシコのお話

ほんとうに暑い日が続いていますね、こんな日が続くと海に行きたくなりますね。

さて、メキシコで一番キレイな海といえばメキシコ南部にあるカリブ海！

ここはメキシコが世界に誇る一大リゾートです。今回はカンクン第1弾としてざっと見所をご紹介します。

カンクンの名前はマヤ語で蛇の住む場所という意味、20kmに及ぶ長細い半島の形から名づけられました。ラグーンとビーチに挟まれた不思議な地形です。上空から見ると不思議な地形がくっきりと海に浮かんで見えます。一番の見所はもちろんカリブ海の青さ！透きとおるカリビアンブルーの海はほんとうにすばらしい～何キロにも続くビーチは圧巻！何年か前のハリケーンで被害を受けましたがビーチの美しさは健在です、広くて沢山の人がまばらにしか見えません・・・込んでるビーチはカンクンでは見かけたことはありません。

そしてそのビーチにそって建てられた100件以上の有名ホテルのスケールの大きさにも驚きます。趣向をこらして建てられたリゾートホテルは見ているだけでも楽しいものです。

半島に延びるホテルゾーンをバスで移動しても終点岬の端まで20分以上はかかります。

### 20 km以上も続くビーチ



### 青過ぎる海！

ゆっくりと海のバカンスも楽しめますが、次にお勧めなのは遺跡めぐり。

カンクンにはマヤの遺跡が点在しているので、遺跡めぐりも楽しむこともできます。

カンクンから車で1時間半ほどのトゥルム遺跡は内陸部ではなくカリブ海沿いに立てられた珍しい遺跡。青い海と遺跡の組み合わせはなかなか絵になります。そしてなんと遺跡内で海水浴が楽しめます。

更に足を伸ばすと有名なチェチェンイツァー遺跡があり、ここは大規模なピラミッドを持つ美しいマヤ遺跡で沢山の埋蔵品が発掘されました、刻まれたレリーフからは当時の様子が伺えます。また春分の日には遺跡の巨大ピラミッドに影となって羽の生えた蛇が降臨するというのも神秘的な遺跡です。

遺跡を散策するとかわいいイグアナにも遭遇できますよ～

まだまだ見所満載のカンクン次回はお勧めスポットやホテル滞在方法など！

まだまだ暑いですが海の写真でしばしビーチ気分を味わってくださいね。

中村まり子さん寄稿

わが家のいつものメニュー+チリ

~ 特製 XO 醬 ~



暑さの記録を持つ埼玉県熊谷では 街興しとして暑さと辛いものを抱き合わせて売り込んでいる、という話を聞きました。

そうですね、暑い時こそ辛いものが美味しい！と私も思います。(寒い時も美味しいのですが(・\_・))

そこで今回は 簡単、便利で、美味しい、特製 XO 醬をご紹介します。

この XO 醬を常備しておけば、チャーハン、スープ、炒めものや煮物を作る時の美味しい隠し味の調味料になるうえに、ご飯のお供にももちろん、生野菜に添えたり、そのままビールのつまみにも持って来いの万能選手です。

(すなわち手抜きのための必須アイテムなのです(^-^))

20年前に初めて食べた香港ペニンシュラの特製 XO 醬の美味しかったこと。でも今食べたら絶対にわが家の XO 醬の方が具が多くて美味しいと思い込んでいる私でした(^-^)

材料(例によって適当です ジャム瓶2本分くらい)

干し貝柱 70~80グラム

干しエビ 10~20グラム

干しシイタケ 4~5枚

白ネギみじん切り 1~2本分

ニンニクすりおろし 2片分

生姜すりおろし ひとかけ分

鷹の爪(細切りでもちぎっても) お好みでたっぷり

ごま油 適宜

干し貝柱、干しエビ、干しシイタケは水につけてよく戻し、貝柱はほぐし、エビとシイタケはあらみじん切りにしておく。戻し汁はとっておく。

中華鍋にごま油をたっぷりめに入れ、鷹の爪を焦がさないように香ばしく炒り、そこへ白ネギとニンニク、生姜を加えてよく炒める。

## 8月号

に の具を加えてさらに炒る。

ここに日本酒を少々加えてアルコールをとばしてから、 でとっておいた戻し汁を加えて煮ます。  
(貝柱を柔らかく歯にはさまりにくくなるように、私は圧力鍋で15～20分ほど煮ます。)

水分がなくなったら最後にごま油で香りづけして出来上がりです。  
煮沸消毒した瓶に入れて保存してください。

味は何も加えなくても十分に美味しいですが、お好みで戻し汁を入れるときに醤油、オイスターソース等を少々加えてもいいと思います。

材料もお好みに合わせてエビを増やしたり、ネギを増やしたりしてお試しください。

貝柱はほぐして使うので壊れた安いもので十分です。

## MUTTSUNN 通信

写真右下に映るイカダ、これでこの町の漁師さん達は漁に出ます。筏に乗ってオール一本で海へ漕ぎ出すのです。

ペルーで自己紹介をするのは一苦労です。なぜかと言うとペルーでは1人につき名前は普通2つ、名字は父方と母方2つあるため名前も名字も1つしかない日本人の氏名を1度で納得してもらえないのです。特に名字が父方のみだと知ると、「男尊女卑」なのかとか「お母さんがかわいそう」などなど結構ネガティブに受け止められてしまうため、そのたびに戸惑ってしまいます。

逆に、名前にとくに意味がなく、「なんとなく音がいいから」などのあやふやな理由で名づけることが多い彼らからすると名前に意味がきちんとあるということが面白いらしく、どんな意味があるのか目を輝かせて聞いてきます。そんな時は説明する側も少し得意げです。

Mutsumi



## とんがらし芥川さん寄稿

こんにちは

奈良の可住地域は県北部の四方を山に囲まれた県の面積にして20%の盆地に集中しております。田畑のほとんどもその狭い地域にあるので、農業生産額が非常に小さい県となっています。

当園のある桜井市は、奈良盆地の東縁に位置していますが、冬は寒く、夏は暑い、盆地特有の気候が待ち受けております。

今年の初夏は雨がほとんど降らない日が続いて、強健なとうがらしたちでも少しバテ気味の大変厳しい暑さでした。そんなことで日によっては半日ばかりで水やり作業をしています。

例年以上の手間はかかっていますが、とうがらしたちは無事にすくすくと育っています。

実ばかりがクローズアップされるとうがらしですが、収穫まではまだ少しかかります。

それでも当園には今も楽しみな日々が待ち受けております。

今回は、さりげなく美しい花、そして綺麗な葉などをご紹介します。

また、前回からの生育の様子などもお伝えさせていただきます。

ご見学も大歓迎です！！：とんがらし芥川 TEL 0744-47-0744



モルガスコープオン 2013.07.31. 次号以降も登場  
バックーチュム種のカレイドスコープ

露地のとうがらしも少し大きくなりました。  
トウガラシ種のパープルセラーノ



最も多く栽培しているシネンセ種！ ジョロキア



トウガラシ種のプリティーパープル



C.Praetermissum・クマリ 花弁別分



トウガラシ種のなかでも美しい花・黄金



C.Chacoense



当園秘蔵品種。Praetermissum? 種別不明



葉も白ベースの斑模様、紫ベースの斑模様、真っ黒や紫、毛の生えたものまで、様々に楽しませてくれます。

### 「ハバネロメルマガ会員」ご参加お勧めください。

ハバネロに関心を持たれておられる方がお近くにおられましたら是非お誘いください。

申込みは簡単で、ホームページより申込みに必要事項をご記入頂き、事務局へお送りしていただけるだけで登録完了です。また、いつでも退会出来ますのでお気軽にお申込みください。

メルマガ会員の方には特典も考えております。

[http://www.shinofarm.jp/habanero\\_tomonokai.htm](http://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm)

事務局

### 会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

ご自分の会社やお店の宣伝・自己紹介など、案内したい内容がありましたら投稿してください。

行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全く問題ありませんので、会報誌を活用していただけたら幸いです。

原稿の締め切りは、毎月5日までお送りいただけましたら幸いです。

当月の10日頃をめどに、会報誌に掲載して配信致します。

原稿の送り先は、事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にお願いいたします。

事務局

### 「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。 匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

事務局



## 篠ファーム ハバネロ栽培記

その

後の気温の上昇と適度な降雨で、一気に成長してきました。

お蔭様で栽培地での多少の優劣は出ておりますが、全般的に今のところ生育は順調でほっとしております。

少しずつですが早いところでは、収穫が始まりかけてきました。

今年もハバネロ果実 200 万個の収穫を目標に、進めて参りたいと思っております。



7/25(木)には、生産者の団体の方々が見学にお越しになりました。

## 今月のおすすめ料理

牛肉のしぐれだき

牛肉の小間切れ、山椒の実

砂糖、塩、ショウユ、酒、

牛肉を湯どうしする、

鍋に、酒を入れ、沸騰させたら山椒のみを入れ、にる、そこに、牛肉を入れて、煮て、砂糖、塩、醤油を入れて、煮詰める。



お好みで**篠ソース**でピリ辛風にいかがでしょうか？